COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

57e Année. T. 113. — N° 22 Dimanche 2 Juin 1940

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 6 JUNE 1940

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

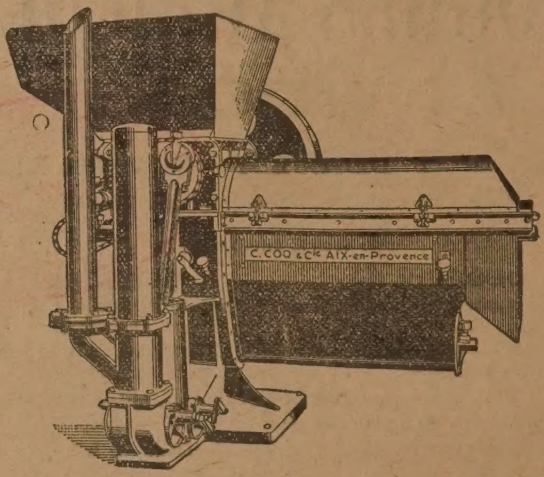
L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés -:-
Rec. Com. Aix 65-87
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

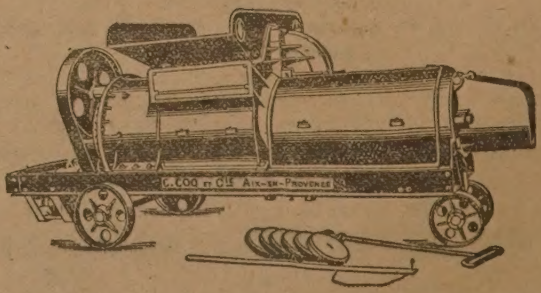
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

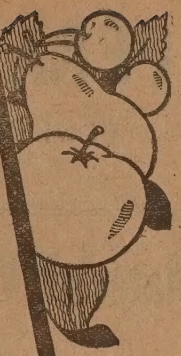
TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE
POUR LA PUISSANCE MINIMUM
LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500.000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8ème)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T, PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59



Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

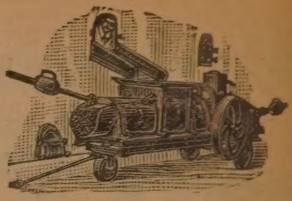
Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes

PÉRA FRÈRES

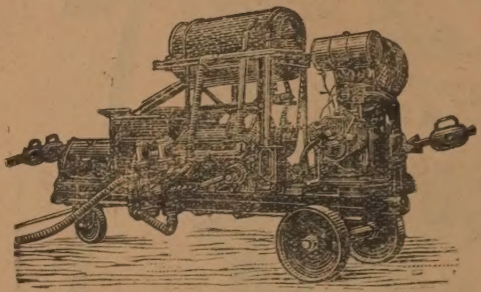
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE



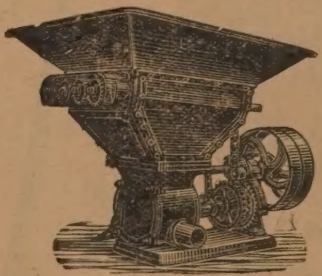
(Déposée France & Etranger)

Matériel Vinicole moderne

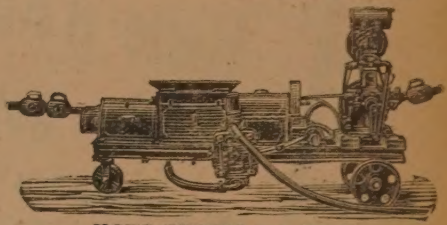


MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur

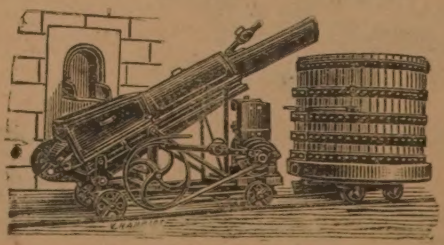
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



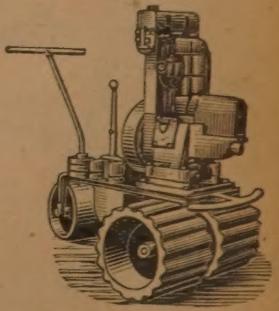
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

ERREURS FONDAMENTALES SUR LES INSECTICIDES ROTÉNONÉS

Dans les circonstances actuelles, il ne reste à la terre que des femmes, des enfants ou des hommes — français des vieilles classes ou étrangers — qui ne sont pas habitués à l'emploi des poisons pour détruire les insectes ravageurs des cultures. Aussi, les insecticides qui ne sont pas dangereux, c'est-à-dire les insecticides à base de roténone, seront utilisés de plus en plus, notamment contre le doryphore, les pucerons et chenilles diverses.

Les insecticides roténonés se vendent déjà chaque année en France par centaines de tonnes. C'est donc qu'ils sont reconnus efficaces par les agriculteurs. C'est donc que leur emploi est *pratique* et *économique*.

Il est alors extraordinaire d'entendre dire que les produits roténonés s'éventent à tel point qu'ils deviennent une matière inerte n'ayant plus aucune action insecticide après un séjour de 3 ou 4 mois dans les emballages et que, lorsqu'ils sont épandus en couches minces sur les plantes à protéger, ils n'ont plus aucune efficacité au bout de quelques minutes.

Or, depuis plus de six ans, en collaboration avec des Laboratoires d'Entomologie spécialement outillés, j'étudie et expérimente les insecticides roténonés à base de Derris Elliptica. Voici mes conclusions :

Les produits roténonés que j'ai eu à surveiller, laissés en boîtes ou en sacs, dans les magasins des commerçants ou chez les agriculteurs, ont présenté, *après plus de deux ans la même efficacité qu'au premier jour de leur fabrication.*

Les larves de doryphore, mises sur des feuilles de pommes de terre saupoudrées deux jours avant avec ces produits roténonés, sont toutes tombées frappées de paralysie mortelle au bout de 5 heures ; les larves qui ont été déposées sur les feuilles traitées deux jours auparavant ont été toutes paralysées en 5 h. 30 et quand la poudre avait été répandue 17 jours avant la contamination, la paralysie mortelle a encore atteint toutes les larves et s'est produite en 5 h. 45 au maximum. *L'efficacité de la poudre roténonée est même encore satisfaisante 27 jours après le saupoudrage des feuilles de pommes de terre.*

Sur les œufs pondus sur les plantes traitées, l'effet est celui-ci : *les larves de doryphore sortant des œufs sont immédiatement tuées par l'insecticide,* même si la quantité de produit présent est infime.

Pour les adultes, la mort est fatale, mais l'insecte va, en général, mourir plus loin.

Les produits roténonés peuvent s'utiliser en liquide et on peut les mélanger au cuivre pour lutter en même temps contre le mildiou.

Il existe en effet des bouillies cupriques contenant de la roténone ; 17 jours après avoir traité par une telle bouillie un champ d'Esterlingen, pomme de terre très sensible au doryphore, *ce champ était remarquablement indemne* d'insectes et de maladie, alors que le champ voisin était infesté d'insectes. Cependant, de violentes pluies d'orage étaient tombées qui avaient enlevé beaucoup de produit.

Larves, pontes et adultes étant détruits par les insecticides roténonés utilisés en poudrages à sec ou en pulvérisations liquides, si l'épandage est bien fait en temps voulu — c'est-à-dire lorsque les larves commencent à apparaître — le champ est débarrassé pour longtemps du fléau. Par conséquent, *il est inutile de renouveler fréquemment les traitements.*

D'ailleurs, les utilisateurs, toujours plus nombreux, de l'insecticide à base de roténone du *Derris Elliptica,* ont pu par la pratique se faire une opinion exacte de l'efficacité de ce produit et de la persistance de cette efficacité dans les emballages et sur les plantes ; ce qu'ils ont constaté les ont éclairés infiniment mieux que tout ce qu'ils ont pu lire ou entendre dire à ce sujet.

G. GAILLOU,
Ingénieur agronome.

MOUILLANT ADHÉSIF

MOUILLANT qui ne provoque pas de mousse

ADHÉSIF dont la marque s'est Imposée

EMPLOYEZ

L'HÉLIOSOL

cent pour cent d'alcools terpéniques sulfonés

FABRIQUÉ PAR

« LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES et TERPÉNIQUES », S. A.

DAX (LANDES)

L'ESSAYER C'EST L'ADOPTER

Tracteur vigneron BRISTOL

Largeur 90

A CHENILLES INUSABLES — SANS AXES, NI BAGUES
SANS ENTRETIEN

A TRACTION AVANT = Adhérence totale.
Pas de poids mort inutile = Pression au sol 320 gr, par CM²
Fourrières = 1 mètre 10

Ne laisse pas traces de son passage sur route.
Tous organes accessibles.
Consommation inférieure à 3 litres d'essence à l'heure en labourant en un seul passage toute l'interligne.
Livrable rapidement.

Renseignements, démonstrations:

Henri POURRET, Agent général pour le Midi,

13, rue Ruffi, NIMES. — Téléphone 34-97.

Le Nouveau CENTAUR modèle KV 25 CV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception

La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires, sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Ce **CENTAUR 25 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique, ce qui a été reconnu par les viticulteurs lors des essais de Motoculture, le 1er et 2 mars, au château de PINET. Largeur totale du tracteur : 1 m. 125. Dépense horaire essence, 3 litres 250. Travail avec la charrue, 1 ha environ à l'heure, le tout contrôlé lors des essais, au château de Pinet.

Téléph. Agde 1-21

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, domaine St-Louis, par VIAS (Hlt)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

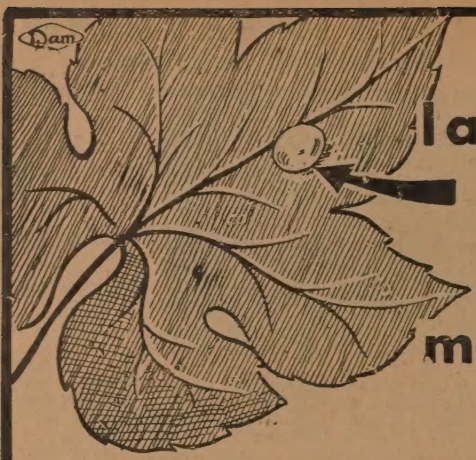
MACCLESFIELD SANS LA CUPRUDIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15 % de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers



la goutte d'eau meurtrière

une goutte d'eau tombe sur une feuille. Dans cette goutte d'eau, une spore se développe très rapidement. Mais si la feuille est traitée à la Microline la goutte d'eau devient meurtrière pour la spore.

Poudrez donc vos vignes à la Microline dès qu'il a plu.

MICROLINE

Spécialité de
LA LITTORALE, BÉZIERS

BÉZIERS

LA LITTORALE

57e Année. — N° 22 2 Juin 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

G. Buchet, G. Ménard, H. Gondé. — Chronique. — Politique de Qualité et Vinification raisonnée. — Formation accélérée des vinificateurs..... 441
Desflassieux. — Le retour à la Terre : Observations faites en 1939, au Colombier. 444
E. Nègre. — La concentration des moûts..... 448
M. Biron. — Vignoble de Turquie..... 454
Malezieux — Les réquisitions militaires et civiles en temps de guerre..... 456
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Institut agricole de l'Université de Toulouse..... 460
Chemins de fer.
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Politique de Qualité et Vinification raisonnée

FORMATION ACCÉLÉRÉE DES VINIFICATEURS

Avec le concours moral et matériel du Ministère de l'Agriculture, du Comité national des Appellations d'origine, du Comité national de propagande pour le vin, du Conseil général de l'Hérault, du Président de l'Amicale des Anciens Elèves de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, des Présidents de la C. G. V., de la Confédération des vignerons du Sud-Est, de la Ligue des petits et moyens viticulteurs de l'Hérault, des Présidents des Chambres d'agriculture de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, de Vaucluse, du Var, des Présidents des Fédérations des Caves Coopératives des mêmes départements, du Président de la Fédération nationale des Caves Coopératives, un COURS DE FORMATION ACCÉLÉRÉE DES VINIFICATEURS est créé à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier AU DÉBUT D'AOUT.

M. le président E. Barthe a bien voulu en ces termes présenter à nos lecteurs cette nouvelle organisation :

« *Le Statut viticole est et restera la meilleure arme économique entre les mains des vignerons. Il les a sauvés et leur assure la*

sécurité du proche avenir. Il appelle nécessairement d'autres mesures.

Le paysan méridional aime son vignoble. Avec passion et aussi une pointe d'orgueil, il en assure un bon entretien. Il le préserve contre les dégâts causés par les maladies ou par les insectes.

Malgré la pénurie de main-d'œuvre, souvent privé de chevaux, il a décuplé son énergie ; il lutte victorieusement contre l'inculture et il triomphe par une culture irréprochable.

Les dirigeants de groupements professionnels (C. G. V., C. G. V. S. E., Chambres d'agriculture, Caves et distilleries coopératives, Ligue des petits et moyens viticulteurs) rivalisent d'activité. Ils ne veulent pas abandonner la politique du bon vin, mais au contraire ils veulent perfectionner les méthodes de vinification ; ils ont la volonté de former — même et surtout pendant la guerre — les cadres indispensables à la direction des organisations coopératives.

L'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, qui a rendu tant de services à la viticulture et qui par le monde bénéficie d'une incomparable réputation, ne pouvait rester en dehors de ce grand mouvement. Elle ouvre ses portes et ses fenêtres à la vie réelle. Je l'en félicite et j'assure de ma gratitude tous ceux qui, à un titre quelconque, apportent leur appui moral et matériel à l'œuvre projetée.

J'applaudis au contact intime et je l'espère durable qui vient de se réaliser entre la profession organisée et les services techniques créés par l'Etat.

Je ne saurais donc trop engager les Associations viticoles et aussi tous les vignerons à suivre les causeries organisées dans leur intérêt. Ils y puiseront tous de sages conseils et assureront et consolideront par une vinification raisonnée une politique de qualité indispensable à la réputation des vins de France. »

Edouard BARTHE,
Président du Comité de Coordination
des problèmes viticoles de guerre,
Député de l'Hérault.

***

A différentes reprises, de très nombreux présidents des Caves et distilleries coopératives nous ont demandé de former des « vinificateurs » en vue de la rentrée et de la vinification de la prochaine récolte.

Dans les circonstances actuelles et en présence souvent d'une main-d'œuvre inexpérimentée, jamais la formation des « cadres vinicoles » ne s'est jamais autant imposée. Il nous est apparu que l'Ecole nationale d'Agriculture « centre agricole scientifique et technique méridional », pouvait en très peu de temps accélérer la formation des cadres.

Il est inutile de justifier une pareille entreprise. Avec le regretté Professeur Ventre, répétons « que peu de producteurs sont assez sûrs de la valeur de leur vendange pour abandonner à la seule nature le soin de leur donner un produit de qualité ».

Mais le Directeur d'une cave ne doit pas seulement posséder des connaissances œnologiques. Il doit connaître également l'organisation générale, technique, comptable et professionnelle des caves. Tout ce qui concerne la profession viti-vinicole ne doit lui être étranger. A tout moment il doit pouvoir seconder activement et intelligemment le Président et les membres du Conseil d'administration de l'organisme qu'il a la charge de diriger.

Le Ministère de l'Agriculture a bien voulu accorder son concours moral et matériel à l'œuvre projetée. Les causeries qui seront faites par des techniciens éprouvés, sous le patronage des dirigeants professionnels — et avec leur concours effectif — seront gratuites.

Seuls, les frais d'hébergement des auditeurs devront être supportés par les Caves coopératives. Ce cours s'adresse aux Ingénieurs agronomes, aux Ingénieurs agricoles, aux anciens élèves des Ecoles pratiques d'agriculture, aux Gérants de Caves coopératives, aux propriétaires ou régisseurs de grands domaines.

La durée des cours n'excédera pas deux semaines (début d'août).

Adresser les demandes avant le 25 juillet à la Direction de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Les auditeurs pourront, sur leur demande, être hébergés à l'Ecole.

Le programme en est ainsi conçu :

Organisation générale des Caves :

M. Mahoux, directeur des Services agricoles de l'Hérault... 1 causerie

Organisation technique des Caves :

M. Dellenbach, ingénieur du Génie rural, Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier..... 2 causeries

Organisation comptable des Caves :

M. Picou, agent comptable de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, président de la Cave coopérative de Montbazin..... 4 causeries

Organisation professionnelle des Caves :

M. le Docteur Delon, président de la Fédération des Caves coopératives de l'Hérault..... 1 causerie

Le Crédit agricole et les Caves coopératives :

M. Cayrol, vice-président de la Caisse régionale de Crédit mutuel agricole... ..... 1 causerie

Le Statut viticole :

M. le professeur P. Dugrully, de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier..... 2 causeries

Technique de la fabrication du vin :

M. le professeur Nègre, de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier..... 20 causeries

Conseils pratiques (analyse, etc...) :

M. Françot, professeur d'agriculture, diplômé de la Section d'études supérieures de la vigne et du vin..... 15 applicat.

Visite des caves :

MM. Nègre, Dellenbach, Françot, Buchet.

Gabriel Buchet.

L'Inspecteur Régional de l'Agriculture du Sud-Est

G. Ménard.

Vu : *L'Inspecteur général de l'Agriculture chargé des questions viticoles au Ministère de l'Agriculture,*

H. Gondé.

LE RETOUR A LA TERRE

OBSERVATIONS FAITES EN 1939 AU COLOMBIER [1]

PAR M. DESFLASSIEUX

Chlorose

Cette année a été très redoutable dangereuse. 1939, extrêmement humide, avec chutes d'eau nombreuses, dissolvantes de chaux, a causé des attaques dans beaucoup d'endroits.

Nos terrains argilo-calcaires, très sujets à chlorose, et qui nous obligent chaque année à lutter, ont été très touchés.

Plusieurs formules ont été utilisées.

Celle du professeur Vidal, *au citro-sulfate de fer*, dont on connaît bien l'efficacité, nous a donné de bons résultats. Parmi ses divers processus, la préférence a été pour le citro-sulfate de fer, préparé à l'avance en mélangeant intimement, sur une aire en ciment :

3 kgs d'acide citrique
15 — de sulfate de fer,

tous deux finement pulvérisés.

Humectés légèrement par une pulvérisation d'eau qui forme une pâte verdâtre, et laissés à la dessiccation au soleil, on obtient une granulation vert légèrement jaunâtre qui se conserve bien, même à l'air libre sans s'oxyder.

Traitement par pulvérisation sur végétation

Doses *essayée* 500 gr. à 1 kilo.

Reverdissement rapide des parties chlorosées, parfois formations de

(1) Voir p. 425.

petits points noirs de brûlure, sans ennuis, sur feuilles et fruits avant leur stage de maturité, s'arrêter pour les raisins de table au début d'août, les traitements ultérieurs, spécialement sur les blancs dorés ayant donné des picotures noires maculant les grains et enlevant la pruine.

Pour les poires, s'arrêter également un mois au moins avant la cueillette, nous avons eu des Bergamotte Espéren traitées en septembre et cueillies aux premiers jours de novembre entièrement pointillées de noir et roux qui ont engendré des petits trous très nuisibles à la beauté du fruit.

En octobre 1938, l'emploi de la formule Vidal, concurremment avec la formule Resseguier a été tout à l'avantage de la première confirmant entièrement les essais de M. Adrien Bonnet relatés dans le *Progrès agricole et viticole* du 19 novembre 1939.

Au sujet du *traitement des racines et du sous-sol*, nous préférons la formule *sulfate fer-acide sulfurique*, donnée il y a déjà plusieurs années dont les résultats ne se sont jamais démentis.

Nous la répétons ainsi :

Injections dans le sol (2 trous par souche faits à 0,50 du pied, légèrement inclinés vers l'axe, profondeur 0,80, d'une solution de : 3 litres ac. sulfurique commercial 60° p. 100 d'eau, 15 kgs sulfate de fer. Dose 1 litre par trou.

Bouillonnement dû au dégagement de l'acide carbonique et formation de sulfate de chaux, naissant de la saturation de la chaux.

La couleur rouge de l'oxyde ferrique ne se produit qu'après saturation de la chaux, on peut répéter le traitement et le cesser dès que cette coloration ne se produit plus (dans les premiers jours qui le suivent).

Il est certain que le sulfate de chaux (plâtre) formé met en liberté pas mal d'éléments utiles, acide phosphorique, potasse, etc. . et contribuent à la revigoration de la plante.

Pour les arbres fruitiers, faire une série de trous à 1 mètre de distance sur toute la circonférence occupée par la frondaison et mettre dans chacun 1 litre de solution sulfate fer-acide.

Engrais

Potasse. — Continuation des heureux résultats obtenus depuis 1933 sur vigne traitée par

3.000 kgs de sylvinite riche 18 p. 100, 540 kgs K^2O pure.

La vigne du Parc qui ne reçoit depuis 1933 aucun apport azoté ni phosphorique a donné cette année 1939, malgré le manque de chaleur et de maturité générale, 130 hectolitres à l'hectare 9°2.

Elle conserve ses sarments superbes, très aoûtés et solides, grande résistance au vent, aux gelées d'avril 1939, et nous dirons aussi contre le mildiou dont l'attaque a été très violente cette année ; l'expérience sera continuée jusqu'à la constatation du fléchissement de quantité et de degré.

Pour nos raisins de table, qui reçoivent également 3.000 kgs de sylvinite en automne, nous continuons à ajouter l'engrais de nourriture, de suite après la floraison. Ayant comparé l'addition, à valeur argent égale d'engrais ternaire 9-15-22 et de nitrate de potasse 15-48, nous avons été surpris de l'efficacité extraordinaire de l'engrais ternaire, accusant une

supériorité nette tant au point de vue rendement, beauté et grosseur des grains plus colorés et plus pruinés.

Nous signalons parmi les nombreuses variétés que nous cultivons, les variétés qui ont le mieux résisté aux cryptogames, et se sont conservées le plus longtemps sur souches, ce sont les suivantes :

1re époque :	Perle de Csaba
	Lucien Baltes
	Chasselas rose
2me époque :	Alphonse Lavallée
	Muscat de Hambourg
3me époque :	Dattier de Beyrouth
	Italia
	Sabalkanskoï
	Olivette blanche
	Flaming Colombier
4me époque :	Clairette dorée
	Olivette noire
	Servant doré
	Valensi noir.

Ce dernier surtout a été fort intéressant, des grappes énormes dépassant 1 kg. sont restées sur souches à l'air libre jusqu'au 1er janvier intactes et délicieuses, les grandes gelées de janvier les ont détruites, mais elles avaient résisté à des températures de 2 et 3.

L'Alphonse Lavallée, cueilli début d'octobre, a tenu au fruitier, en chambre obscure, non réfrigérée jusqu'en février 1940, avec de très beaux grains à peine ridés.

Nous avons à l'étude une importante collection de variétés italiennes, hongroises, espagnoles, etc..., dont quelques-unes ont donné des échantillons remarquables tant pour leur beauté que pour leur goût exquis.

III. — ARBRES FRUITIERS

Cette culture est beaucoup développée au Colombier, spécialement sur les arbres à pépins, le climat étant favorable à la production des fruits tardifs.

Au sujet des pêches, confirmation des observations antérieures.

Taille des branches charpentières et sous-maîtresses pendant l'hiver, badigeonnage des plaies de coupure et des branches à l'acide acétique (10-15 pour 100) contre gomme et corynéum ; les branches fruitières chargées de boutons à fleurs à la base sont raccourcies à 4 ou 5 fruits.

Si la fructification est plus haut sur le rameau mixte, faire la taille plus longue pour conserver le nombre de fruits nécessaire, sitôt la crainte de gelées passée (fin avril) faire la taille de correction des branches fruitières, *tailler à deux yeux bien constitués à la base*, si ces rameaux ont perdu leurs boutons à fleurs, c'est là le vrai moyen de rajeunir l'arbre et lui assurer ses remplacements.

Traitements. — Les traitements faits à la bouillie cuprique alcaline à la chute des feuilles (fin octobre) et printemps avant l'éclosion des boutons (courant mars) sont indispensables.

Depuis trois ans, nous remplaçons la bouillie cuprique par le traitement au verdet acidifié par l'acide acétique.

Formule en octobre p. 100 lit. et mars :

1 kg. verdet Emeraude neutre
1 litre acide acétique 10 p. 100 ou vinaigre fort
150 gr. al. terpénique sulfoné.

Nota. — Ne pas traiter trop tard en mars, on a remarqué que les pêchers traités vers fin mars cette année accusaient une légère attaque de cloque qui n'existe pas sur ceux traités 15 jours avant.

Il est indéniable que l'acide acétique est le meilleur produit contre la gomme et le corynéum, les résultats sont bien meilleurs avec son addition, et ces maladies disparaissent rapidement.

Arbres à pépins. — Depuis 8 années consécutives, nous traitons en hiver les pommiers et poiriers avec l'huile d'anthracène.

Cette année, cette huile a été associée au verdet suivant la formule :

Verdet Emeraude neutre 1 kilo,
Huile d'anthracène 8 litres par arbres pour 100 litres ; vieux à remonter, 4 litres pour jeunes en bon état.

La rectification de l'huile employée est telle que nous pouvons donner le fait suivant :

Une très faible quantité d'huile, séparée par le verdet, est montée à la surface et l'ouvrier a continué sa pulvérisation jusqu'à la fin du liquide. Quelques très vieux arbres, bien anémiés et qui n'arrivaient pas à repartir, ont reçu l'huile pure, ils semblaient enduits de goudron, faisant ces traitements le plus près possible du départ de la végétation ; boutons à fleurs non éclos et jeunes pousses très tendres ont été enduits comme les branches ; nous estimions la végétation brûlée ; la surprise a été grande de voir les arbres reprendre une vigueur extraordinaire, pousses et fleurs sont devenues magnifiques ; cet effet de revigoration est tel que nous allons, l'an prochain, essayer l'huile d'anthracène pure, non émulsionnée, en badigeonnage des vieilles souches et arbres déprimés.

Du reste, poursuivant depuis 1938 des essais sur vieilles souches de carignan très attaquées par l'oïdium, en pulvérisations hivernales d'huile d'anthracène à 10 pour 100, nous avions déjà constaté cette amélioration en même temps que l'efficacité de la destruction des germes d'oïdium d'hiver, la lutte contre l'oïdium a été beaucoup plus facile et complète ensuite pendant la végétation.

Traitements de végétation

Poux et pucerons. — Un progrès très sensible dans la préparation d'extraits concentrés de Quassia Amara. Ils suppriment l'opération fastidieuse de la décoction à préparer avec la poudre ou les copeaux ; en général, associés à l'alcool terpénique sulfoné, ils ont le pouvoir mouillant et pénétrant porté à un haut degré et sont économiques, pratiques et efficaces.

Cette année, nous avons déjà vu, en faisant la taille de correction des pêchers des pucerons noirs et verts par points isolés, faisant toujours suivre un appareil Fly-Tox chargé de Quassia terpéné, on arrête net ces commencements d'invasion, ce qui permet de commencer les traitements préventifs au début de mai avec la végétation plus développée.

De même, le commerce livre des solutions concentrées de nicotine terpénée qui sont très utiles.

Conclusions. — 1939 a vu des attaques sérieuses, malgré l'absence de grandes chaleurs.

La vendange nous a montré la feuille par le verdet associé à l'arséniate de plomb et l'alcool terpénique.

Certaines variétés de raisins ont les jeunes pousses très sensibles au cuivre et supportent mieux le verdet que la bouillie. Par précaution, en mars et avril pour les traitements préventifs, avant ouverture des boutons floraux, et surtout après la chute des pétales on emploie la formule :

500 gr. verdet neutre	pour 100 d'eau
500 gr. arséniate diplombique	—
100 gr. alcool terpénique	—

et on aura une pour les traitements ultérieurs à faire toutes les trois semaines ou plus rapprochés tous les 15 jours si la température est très élevée, les attaques de mildiou étant plus nombreuses que l'on peut augmenter les doses et porter la formule à

1 kg. verdet	pour 100 d'eau
1 kg. d'arséniate diplombique	—
100 gr. alcool terpénique	—

Nous ne saurions trop encourager les jeunes français qui sont aux colonies à s'intéresser aux cultures fruitières, les résultats obtenus au Colombier sont si probants, passez-nous, disons-nous, qu'ils trouvent, là, une source de satisfactions fructueuses ainsi qu'un rapport bien supérieur à celui donné par les cultures habituelles, céréales et vignes ordinaires.

Il faut aussi avoir le goût et le courage d'arriver, vivre avec ses cultures et diriger soi-même ; une fois le temps de passage dans les agglomérations européennes de Colombier, nous avons personnellement taillé quelques milliers de pieds de fruitiers variés, pommiers, pêchers, etc... où il a été utilisé un plaisir certain, chaque jour apportant la consolation des satisfactions que les arbres donnent en produisant par des fruits qui réconfortent. Encouragez la jeune génération à ce genre travail et vous attachez davantage à la terre.

15 août 1940.

DESPLASSIERS.

LA CONCENTRATION DES MOUTS [1]

Différentes sortes de moûts concentrés

En fonction de leur richesse, les moûts concentrés peuvent être classés en deux catégories principales :

1° Les moûts de 30° à 35° Baumé. Pour ces moûts, la concentration est suffisante pour en assurer la conservation.

2° Ceux de moins de 30° Baumé. Ceux-ci peuvent être la proie de moisissures ou de levures.

(1) Voir p. 433.

1° *Moûts de 36 à 37 degrés Baumé.* — Ils ne contiennent qu'un tiers de leur poids d'eau et ne conviennent plus au développement des ferments vivantes. L'expérience a montré qu'ils ne fermentent pas à moins qu'ils soient conservés à l'abri de l'humidité, sinon la surface du liquide se dilue peu à peu pourrait être la proie de moisissures ou de levures.

Ces moûts de 36 à 37 degrés Baumé peuvent servir à préparer des jus de raisins frais en vue de préparer des boissons agréables au goût ; ils peuvent être utilisés à faire des apéritifs, des mistelles, des confitures, gâteaux aux raisins, bonbons.

Il est possible de les utiliser à augmenter la richesse des vendanges et à édulcorer des vins blancs.

On peut envisager encore de les expédier dans les pays lointains non viticoles avec moins de frais et de risques que dans le cas des vins faits, dans le but de les utiliser, après addition d'une quantité d'eau suffisante, à la préparation de vins.

L'obtention de moûts de plus de 37° Baumé n'a pas d'intérêt car une partie de leur sucre cristallise ; il peut être nécessaire, toutefois, de chercher à pousser suffisamment la concentration de façon que le liquide ne prenne en masse par refroidissement. Le bloc de marmelade ainsi obtenu facile à transporter, contient tous les constituants du jus de raisin et il est possible de régénérer, identique au jus naturel dans le moment où l'opération de concentration a été conduite de façon à altérer le moins possible les vitamines.

2° *Moûts de moins de 36 degrés Baumé.* — En faisant des concentrés de 20 à 25 degrés Baumé, on a l'avantage, pour une même quantité d'eau évaporée, de faire une dépense moins élevée qu'en concentrant le moût jusque vers 36-37 degrés Baumé mais l'élimination de ces moûts relativement peu concentrés n'a d'intérêt que lorsque les moûts pas à être conservés longtemps.

C'est le cas des moûts concentrés destinés à être régénérés sur les vendanges ou des moûts en fermentation, peu de temps après leur passage dans l'appareil à concentrer.

Il convient, néanmoins, lors du choix du mode de concentration de ne pas oublier de tenir compte des frais de transport, plus élevés, pour évaporer une quantité d'eau déterminée, en concentrant davantage de moût à 25° Baumé qu'une plus petite quantité à 36° Baumé, ces frais peuvent être importants lorsque l'appareil à concentrer est loin du lieu de production du moût.

Sucre et acidité

A moins qu'on ne dépasse la limite de 36 à 37 degrés Baumé, la richesse en sucres du moût concentré, si celui-ci a été bien fait est, par rapport à la richesse du moût ayant servi de matière première, proportionnelle à la concentration qu'il a subie.

Si, par exemple, le moût n'occupe plus que le tiers de son volume primitif, il contient sensiblement trois fois plus de sucre, par litre, qu'un degré Baumé n'est pas, pour cela, trois fois plus élevé.

Il n'en est pas de même pour tous les constituants du moût. En particulier, du bitartrate de potassium précipite et le liquide continue pour être décomposé, de telle sorte que l'augmentation de la richesse du moût en acidité est moins grande qu'on serait.

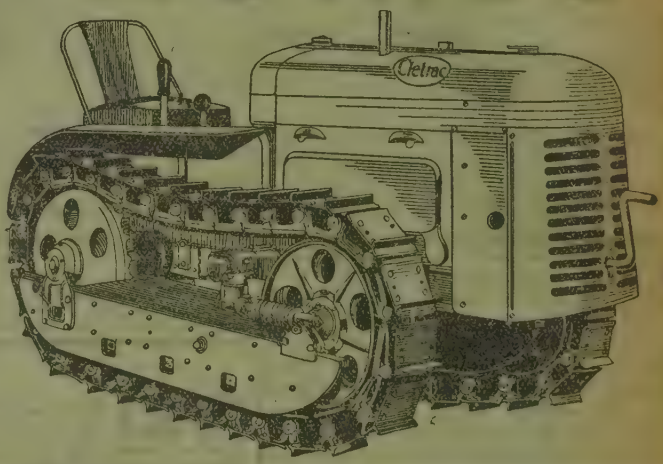
Cletrac

La **QUALITE** que l'on ne **DISCUTE PAS !!**

Nouveau Modèle

"VIGNERON"

H G-31



S. A.

ALMACOA

17-19

Rue de Rocroy

PARIS X^e^

Tél. **TRUDAINE**

01-55 (3 lignes)

ÉTALDYNE PROGIL

MOUILLANT — ADHESIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate.

PROGIL S. A. 10, quai de Serin, LYON

Contre Insectes et MILDIOU

JETS **FUSO** GRAND TRAVAIL

p^r^ Lances à main	n° 1 - 1 trou	Grande diffusion.	7,00
	n° 3^bis^ - 3 trous.	Triple —	14,60
p^r^ Mach. à tract.	n° 2 - 1 trou.	Grande —	8,00
	n° 3^ter^ - 3 trous	Triple —	13,60

p^r^ Lances à mains : Tamiseur **"Préjet"**. 7,00

Franco poste (F) c/mand., chèq. ou vir. à c/c/ P. 24260 Paris ou c/ rembours. frais destinataire.

A. MORINEAU, Ing^r^, (Paris) à **Florensac**, (Hérault), 25, avenue Jean-Jaurès.

Orthographe : S·o·u·f·r·a·l·o

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL ELVINGER

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-même de ce que sont nos producteurs directs.

Visite les jours ouvrables, entre le 20 août et le 10 septembre, au *Domaine SEIBEL* sous la gare d'Aubenas (Ardèche) et au *Domaine de l'ORGEAT*, Moutboucher-sur-Jabron, route de Dieulefit, (Drôme).

Pour tous renseignements, notices et prix-courant, s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL. -:- *AUBENAS (Ardèche).*

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent

12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la censommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique,** commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fr

SIÈGE SOCIAL
A PARIS

USINE A
BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o
Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;
ne diminue pas les propriétés des Insecticides et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

concentration, mais l'intensité colorante n'est généralement pas proportionnelle à la concentration réalisée ; la teinte, de plus, se modifie.

Conservation et vieillissement des moûts concentrés

Les moûts concentrés ne peuvent être conservés dans des récipients en bois dont les parois se dessèchent à leur contact, de telle sorte qu'ils finissent par perdre. On peut, cependant, éviter cet ennui en prenant la précaution d'enduire ces parois, à l'intérieur, de collodion ou de bakélite.

On utilise, de préférence, des récipients métalliques étamés, vitrifiés ou émaillés à l'intérieur.

Les récipients doivent être pleins et fermés de façon que le liquide soit, autant que possible, à l'abri de l'air ; avec le temps, il pourrait, en effet, se diluer superficiellement par absorption d'humidité et permettre, par suite, la multiplication de moisissures et de levures ; il pourrait aussi s'oxyder et jaunir ou brunir, dans le cas où il a été fait à partir de raisins blancs, prendre une teinte brun-rancio s'il a été fait à partir de raisins rouges.

III. — PRÉPARATION DU MOUT DESTINÉ A ÊTRE CONCENTRÉ

Le moût ne doit pas être envoyé au concentrateur sans quelques précautions :

a) Il ne doit pas avoir commencé à fermenter car l'alcool formé serait évaporé au cours de la concentration et perdu.

b) Il doit être limpide, sinon les substances en suspension pourraient, au contact des parois chaudes du concentrateur, se brûler en communiquant au liquide un goût désagréable.

Pour éviter ces inconvénients, le moût doit être clarifié soit par réfrigération, ce qui est coûteux, soit par sulfitage et débourbage, la dose d'anhydride sulfureux devant varier avec le temps pendant lequel le moût sera conservé avant d'être soumis à la concentration, ainsi qu'avec les différents facteurs habituellement envisagés : température, richesse en sucres du moût.

Si, par exemple, le moût doit être conservé 48 heures environ, une dose d'anhydride sulfureux de 30 à 40 grammes par hectolitres suffira généralement.

Si le moût doit être conservé une ou plusieurs semaines, il conviendra de le muter par addition d'un gramme d'anhydride sulfureux par litre.

Une bonne méthode pour muter un moût, est celle que conseillait notre regretté maître, le professeur Ventre : une première addition d'anhydride sulfureux, 30 à 35 grammes par hectolitre, doit être faite dès que le moût a été séparé des matières solides de la vendange ; un bon remontage sans aérer, homogénéise le liquide qui est ensuite maintenu au repos. Les bourbes précipitent.

12 à 24 heures après, le moût est séparé de ses bourbes en évitant de l'aérer et traité, en même temps, par une dose complémentaire de 60 à 65 grammes d'anhydride sulfureux.

Le moût qui, par suite des pertes, ne contient, en définitive, que 80 à 90 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre se conserve aussi bien qu'un moût muté par addition de doses massives beaucoup plus élevées d'anhydride sulfureux, comme on le fait trop souvent.

Certes, le moût est désulfité au cours de la concentration, mais partiellement seulement, et d'autant moins qu'on effectue l'opération à plus basse température comme on le fait de plus en plus actuellement.

Récupération de la couleur. — Les vendanges insuffisamment mûres manquent à la fois de sucre et de couleur ; il y a donc intérêt à se préoccuper d'augmenter la couleur des vins rouges en même temps que leur degré alcoolique.

La saignée des cuves en vue de mettre à part le moût à concentrer laisse dans le récipient les pellicules qui contiennent les matières colorantes ; il est possible de dissoudre partiellement ces substances en finissant de remplir le récipient avec de la vendange fraîche et en laissant cuver le tout ensemble ; on risque d'obtenir ainsi un vin âpre et de perdre un peu d'alcool.

Il vaut mieux opérer de la façon suivante : sulfiter la vendange au moyen d'une dose élevée d'anhydride sulfureux : 10 grammes par hectolitre, la laisser macérer à froid. Au bout de 2 à 3 jours, décuver et laisser le moût se clarifier ; débourber en l'additionnant d'une dose complémentaire d'anhydride sulfureux, 60 grammes par hectolitre, s'il doit être conservé quelque temps avant d'être concentré.

IV. — TECHNIQUE DE LA CONCENTRATION DES MOUTS

On peut séparer l'eau du moût des autres constituants de ce liquide en la faisant changer d'état : en la vaporisant ou en la congelant.

Par la chaleur, il est possible d'éliminer la totalité de l'eau ; par congélation, une partie seulement.

Nous ne nous occuperons ici que de l'emploi de la chaleur : le froid, plus onéreux, n'est guère utilisé que pour concentrer des vins faits dont l'alcool serait vaporisé avec les premières vapeurs d'eau si on employait la chaleur.

Pour éviter que le moût ne s'altère au cours de sa concentration, il faut réduire au minimum utile l'action de la chaleur et n'élever la température du moût qu'après l'avoir mis à l'abri de l'air.

Il est possible de limiter de trois façons l'action de la chaleur :

1° En limitant la durée de contact du liquide avec les parois chauffantes de l'appareil ;

2° En opérant sous pression réduite de façon à abaisser la température d'ébullition du moût ;

3° En augmentant l'évaporation au moyen d'un courant d'air chaud, à condition de n'élever que fort peu la température.

Nous allons envisager successivement ces trois méthodes.

1° Limitation de la durée du contact du liquide avec les parois chaudes de l'appareil

Concentration par la chaleur sous la pression atmosphérique. — On augmente la surface de contact entre les parois chaudes et le moût en utilisant des parois chauffantes de formes variées dont la plus couramment employée est le faisceau tubulaire.

C'est un ensemble de tubes parallèles entre eux, de faible diamètre et fixés dans un carter dans lequel arrive la vapeur qui vient de la chaudière ; le moût à concentrer circule dans ces tubes. Les échanges

calorifiques se font ainsi très rapidement, d'autant plus que l'on fait les tubes avec un métal très bon conducteur, comme le cuivre.

Le moût circule parfois, dans ces tubes, par ruissellement, de haut en bas ; un meilleur dispositif consiste à le faire circuler de bas en haut, dans le même sens que la vapeur qui s'en échappe ; c'est le procédé dit « par grimpage ». Le moût venant d'un réservoir en charge arrive dans un caisson, à la base de l'évaporateur ; il pénètre dans le bas du faisceau tubulaire qui surmonte ce caisson.

Sa température s'élève ; il émet des vapeurs ; les bulles de vapeur, en s'élevant dans les tubes, appliquent le liquide qui les surmonte contre les parois des tubes, augmentant ainsi la surface de contact entre les parois chauffantes et l'unité de volume du liquide.

Celui-ci, entraîné par la vapeur, grimpe au sommet du faisceau tubulaire ; un séparateur obligeant la vapeur à se briser contre des parois solides, la sépare des gouttes de liquide entraîné et on recueille séparément vapeur et moût concentré.

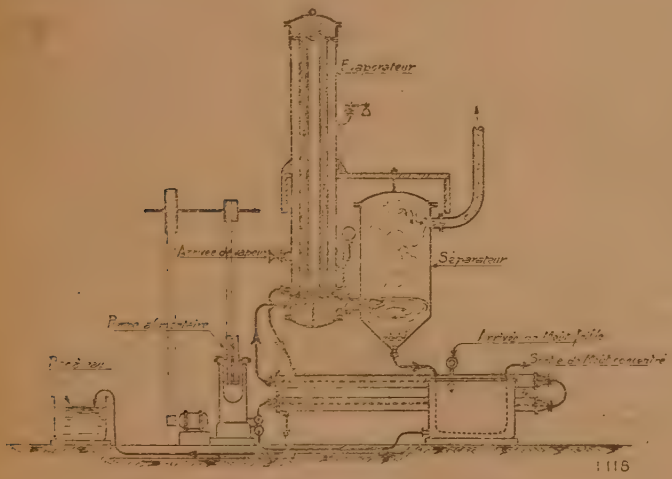


Fig. 1. — Evaporateur Kestner (schéma).

Dans certains évaporateurs, le liquide, après être monté dans un faisceau tubulaire, continue à se concentrer en circulant de haut en bas dans un autre faisceau de tubes (Fig. 1).

(*à suivre*)

E. Nègre.
Professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

VIGNOBLES DE TURQUIE [1]

ESSAIS DE VINIFICATION DE CEPAGES EUROPÉENS D'OCCIDENT

Pinot Chardonnay

Ce gentil cépage champenois conserve sa finesse pendant la première année à la condition d'être mis en cave fraîche, dans du verre et à l'abri de toute oxydation. L'idée de le vinifier en demi-sec, c'est-à-dire enrobé de gaz sulfureux est bonne, en Turquie. Cette précaution nous aurait évité la désillusion de l'heure présente en débouchant une bouteille de la récolte 1938, déjà atteinte de « jaune » sous l'influence, implacable, du climat. Dans le cas présent, son porte-greffe est le 3309.

Voici trois récoltes et trois analyses :

	1937	1938	1939	
			sec	demi-sec
Densité à 15° C.....	1002	993	999	1002
Alcool distillation.....	13.10	12.2	11.5	10.03
Extrait sec 100°.....	45.99	17.00	18.00	39.70
Sucres.....	25.20	«	«	20.5
Extrait réduit.....	20.79	«	18.00	19.20
Cendres.....	«	1.6	1.7	1.8
Acidité totale.....	4.80	4.90	5.00	5.00
Acidité volatile.....	0.48	0.60	0.48	0.40
Acidité fixe.....	4.32	4.30	4 52	4.60
Date de la cueillette....	«	26-8-1938	25-8-1939	
Densité du moût.....	«	1090=12°5	1100=13°9	
Poids de raisins par souche	«	«	«	

Dégustation : Le vin, jeune, en hiver, est vraiment délicieux, puis à mesure de sa défécation (dans du verre), perd tout son bouquet en devenant sec. Afin d'éviter cet inconvénient, *le vinifier en demi-sec*, sous le climat de la Thrace.

Bon vin cependant, mais sensible à l'oxydation.

Clairette

Notre vieille amie paraît se comporter comme dans la haute vallée de l'Hérault. Elle donne rapidement un vin sec, mais avec une acidité plus convenable. Elle madérise aussi vite, devient dure et sèche. En demi-sec, elle est délicieuse et son fruité se conserve plus longtemps.

Voici son signalement :

	Hérault				
	1937	1938	1931	1939	
				sec	demi-sec
Densité à 15° C.....	995	995	994	992	1004
Alcool distillation.	13.0	11 0	13 6	12.4	11.0

(1) Voir p. 275.

Extrait sec 100°	32.39	30.35	23.4	«	45.9
Sucres	8.64	6 4	2.4	«	25.5
Extrait réduit	23 66	23 95	21.00	19 5	20 4
Cendres	—	2 75	1.8	1.7	1 9
Acidité totale	5 20	6.80	3.90	3.40	3.42
Acidité volatile	0.81	0.36	0.61	0.64	0.40
Acidité fixe	4 39	6.44	3.29	2.76	3.02
Date de la cueillette	—	14-9-1938	12-9-31	29-9-1939	
Densité du moût	—	1080=11°8	—	1084=11°4	
Poids de raisins par pied	—	—	2 kg. 500	2 kg. 42	
Greffé sur rupestris du Lot.	—	—	—	(oïdium)	

Terret gris

Cet autre cépage méridional français fait de même.

Voici, greffé sur Rup. du Lot, les caractéristiques de bons vins secs de Terret gris naturellement moelleux :

	1937	1938	1939
	—	—	—
Densité à 15° C	994	994	996
Alcool disiillation	12.0	11 4	10 8
Extrait sec 100°	27.40	26.20	—
Sucres	2,60	2 40	—
Extrait réduit	24 80	23.80	—
Cendres	1.23	2.12	—
Acidité totale	6.00	7.00	5 60
Acidité volatile	0.68	0.70	0.48
Acidité fixe	5.32	6.30	5.12
Gaz sulfureux libre	—	0 006	0.004
Date de la cueillette	—	8-9-1938	24-9-1939
Densité du moût	—	1084=11° 4	1075=10° 0

Meslier. — Greffé sur 3309.

	1937	1938	1939
	—	—	—
Densité à 15° C	992	1007	996
Alcool distillation	13.6	10.1	11.7
Extrait sec 100°	29.85	43.82	27.04
Sucres	2.70	18.70	3 90
Extrait réduit	25.15	25,12	23.14
Cendres	«	2.6	2.3
Acidité totale	5 40	4 70	5.10
Acidité volatile	0 50	0.76	0.64
Acidité fixe	4.90	3.94	4.46
Date de la cueillette	«	Vendangé le 5-9-30	20-9-39
Densité du moût	«	1082=11°2	1087=11°9

Colombard. — Greffé sur 3309.

	1937	1938	1939
Densité à 15° C.	993	1004	995
Alcool distillation	14 2	11.6	12.40
Extrait sec 100°	29.65	52.96	27.30
Sucres	2 32	26.20	2.20
Extrait réduit	28 74	26.76	25 10
Cendres	«	2.2	2,3
Acidité totale	7.10	10.50	6 80
Acidité volatile	0.53	0.81	0 61
Acidité fixe	6,57	9.69	5.19
Date de la cueillette	«	6-9-1938	25-9-1939
Densité du moût	«	1088=12°0	1089=12°2

Pour les trois récoltes : Pas assez mûrs ou plus exactement trop de grappillons verts.

(à suivre) M. Biron.

LES RÉQUISITIONS MILITAIRES ET CIVILES EN TEMPS DE GUERRE

V

Les réquisitions contentieuses auxquelles peuvent donner lieu les réquisitions de la part des prestataires

Les réquisitions ayant pour raison d'être les nécessités de l'Administration, il n'est pas possible d'admettre les prestataires à en contester l'opportunité. Mais si les autorités requérantes sont seules juges de la question de savoir s'il y a lieu de recourir au procédé de la réquisition pour obtenir un bien déterminé, elles doivent, lorsqu'elles ont décidé de suivre cette procédure, se conformer aux règles qui la régissent.

Les prestataires sont fondés à réclamer devant les tribunaux l'annulation des requisitions pour lesquelles des formalités essentielles n'ont pas été observées : ils peuvent exiger une indemnité lorsque l'Administration leur a causé un dommage au cours d'une réquisition ou lorsque l'Administration a usé des objets réquisitionnés d'une façon anormale ayant entraîné une dépréciation de ces biens ; ils sont enfin admis à réclamer une nouvelle évaluation de l'indemnité qui leur est proposée lorsqu'ils estiment que cette dernière est inférieure à la valeur des biens requis.

Les réquisitions étant essentiellement des opérations administratives, les tribunaux devant lesquels devront être portés les litiges auxquels elles peuvent donner naissance sont, en principe, les tribunaux administratifs, sauf exception résultant d'un texte exprès.

Quelle que soit la nature des réclamations élevées par les prestataires, les réquisitions restent effectives tant qu'une décision de justice n'en a pas modifié les conditions.

a) *Réclamations portant sur la régularité des réquisitions.*

Aux termes de l'article 9 du Règlement d'Administration publique du 28 novembre 1938, « toute réclamation concernant l'exercice du droit de réquisition doit être adressée au maire et, au plus tard, dans les douze heures de la notification ou, en cas d'absence, du retour du prestataire dans la commune ; elle est immédiatement transmise à l'autorité requérante... ».

Ces réclamations adressées à l'autorité dont on critique les actes, ne sont pas contentieuses ; leur réglementation ne fait pas obstacle à l'exercice d'un recours juridictionnel.

Si les règles fondamentales suivant lesquelles doivent être effectuées les réquisitions ont été méconnues par l'autorité requérante, l'annulation des actes administratifs irréguliers peut être poursuivie par les prestataires devant le Conseil d'Etat, tribunal administratif de droit commun [1]. Une réquisition serait annulée, par exemple, et l'Administration devrait prendre toutes dispositions pour en effacer les conséquences, si elle avait été faite par une autorité non habilitée par les textes ou par une délégation régulière, ou encore si cette réquisition portait sur des biens qui, aux termes de la loi ne sont pas susceptibles d'être réquisitionnés.

Le délai dans lequel le recours doit être porté devant le Conseil d'Etat est de deux mois à compter de la notification au prestataire de l'acte attaqué.

Pratiquement les demandes en annulation de réquisition seront très rares parce que les autorités requérantes observent rigoureusement les règles qu'elles ont à appliquer.

b) *Réclamations tendant à obtenir réparation d'un dommage causé par l'autorité requérante.*

Lorsque l'autorité requérante cause des dommages à d'autres biens du prestataire que ceux qui font l'objet de la réquisition, le prestataire est fondé à demander des dommages et intérêts.

L'art. 9, alinéa 2 du Règlement d'Administration publique du 28 novembre 1938 décide que « toute réclamation d'un prestataire tendant à obtenir réparation de dommages immobiliers ou mobiliers par lui subis, doit être faite à la mairie dans les 6 heures au plus tard qui suivent la cessation de la réquisition, ou en cas d'absence, le retour du prestataire dans la commune. »

Ici encore cette réglementation ne concerne que les demandes gracieuses : elle ne supprime pas la possibilité d'un recours contentieux pour faute de service devant les tribunaux administratifs.

Pour les demandes concernant les dommages causés par le cantonnement des troupes, ce sont les tribunaux judiciaires (juge de paix et tribunal civil), qui sont compétents (2).

c) *Réclamations d'indemnités par suite de la détérioration d'un objet et dont l'usage seul a été réquisitionné.*

Lorsque l'Administration ne réquisitionne pas la pleine propriété d'un bien, elle doit faire de ce bien un « usage normal ». Si le prestataire estime, lorsque ce bien lui est restitué, que l'usage qu'en a fait l'autorité requérante est « anormal », et a entraîné une détérioration, il pourra, après que l'autorité requérante aura rejeté sa requête, saisir les tribunaux judiciaires d'une demande en indemnité. Les règles

de compétence de ces tribunaux sont dans ce cas celles du droit commun (3), c'est-à-dire que :

1° Le juge de paix est compétent pour statuer en premier et dernier ressort sur les demandes ne dépassant pas 1.500 fr. et, à charge d'appel devant le tribunal civil, sur les demandes comprises entre 1.500 fr. et 4.500 fr. ;

2° Le Tribunal civil est compétent pour statuer en premier et dernier ressort sur les demandes comprises entre 4.500 francs et 7.500 francs et à charge d'appel devant la Cour d'appel, sur les demandes supérieures à ce chiffre.

L'indemnité qui pourra être attribuée à titre de réparation devra être calculée au jour de la restitution sans que, toutefois, elle puisse être supérieure à la valeur vénale du bien au jour de la réquisition (4).

d) *Réclamation au sujet du montant de l'indemnité de réquisition.*

L'indemnité de réquisition doit être fixée à un montant égal à la « valeur » de la perte subie par le prestataire. En cas de contestation, c'est aux Tribunaux qu'il appartient de déterminer qu'elle est cette valeur (5).

Toutefois, lorsque l'indemnité est établie sur la base d'une taxe ou d'après un tarif arrêté par le Ministre de l'Agriculture pour le ravitaillement général, les Tribunaux n'ont pas qualité pour modifier l'évaluation faite, puisqu'elle est, dans ces cas, de nature réglementaire et que les Tribunaux doivent appliquer les règlements des autorités administratives.

Ce n'est que lorsque l'indemnité aura été établie d'après les indications d'une Commission d'évaluation ou d'après un barème approuvé par une décision ministérielle sur la proposition d'une Commission d'évaluation, que les Tribunaux pourront en modifier le montant (6).

Lorsque l'autorité requérante a fixé le montant de l'indemnité de réquisition, elle en avise le maire qui le notifie aux intéressés. Ces derniers ont un délai de quinze jours pour faire savoir au maire s'ils acceptent ou s'ils refusent l'évaluation faite. S'ils ne répondent pas dans ce délai, ils sont considérés comme acceptant.

Le refus d'un prestataire, adressé au maire, doit être motivé et doit indiquer la somme réclamée. Il est transmis aussitôt par le maire au juge de paix. Ce magistrat appelle en conciliation l'autorité requérante et le prestataire, par simple avertissement sans frais.

En cas de non conciliation, l'affaire est examinée, soit par le juge de paix, soit par le Tribunal civil (7).

Le juge de paix est compétent pour juger les litiges dont la demande n'excède pas 12.000 fr. Il statue en premier et dernier ressort si la demande n'excède pas 2.000 francs et à charge d'appel devant le Tribunal civil si la demande est comprise entre 2.000 et 12.000 francs.

Pour les demandes qui dépassent 12.000 francs, c'est le Tribunal civil qui est seul compétent. Le prestataire et l'autorité requérante sont alors obligés de constituer avoué. Le Tribunal civil statue en premier et dernier ressort si la demande n'excède pas 7.500 francs et à charge d'appel devant la Cour d'Appel au-dessus de ce chiffre (8).

Dans tous les cas, le Tribunal saisi (juge de paix ou tribunal civil), statue

comme en matière sommaire, ce qui a pour effet de réduire les frais ainsi que les délais dans lesquels peut être rendue une décision.

Le chiffre fixé par décision de justice doit être retenu par l'autorité requérante pour établir le mandat de paiement.

Signalons une particularité concernant les réquisitions de chevaux, mulets et voitures hippomobiles. Les textes qui ont institué les Commissions mixtes (9) prévoient que ces Commissions statueront définitivement sur les réclamations qui peuvent être présentées par les prestataires, ce qui exclut la possibilité d'un recours contentieux devant les Tribunaux.

***

Le procédé de réquisition ne doit être employé par les Administrations que lorsqu'il ne leur est pas possible d'obtenir, par voies d'accords amiables, les prestations qui leur sont nécessaires. Ces accords constituent des conventions régies par le droit prive. Ils peuvent porter sur n'importe qu'elles prestations et leurs formes ainsi que leur contenu sont, en principe, déterminés librement par les parties et peuvent être très divers.

Au contraire, les réquisitions qui sont essentiellement des opérations de la puissance publique, sont soumises à des règles assez étroites, destinées à protéger et à concilier à la foi les intérêts de l'Administration et ceux des particuliers.

Celles de ces règles que nous avons examinées sont applicables à la plupart des réquisitions, mais il en est d'autres, spéciales, qu'il ne nous a pas été possible d'exposer. Nous avons laissé en dehors de notre étude les réquisitions portant sur les chevaux, mulets et voitures hippomobiles, les voitures automobiles, les immeubles, les exploitations industrielles ou commerciales, les services personnels. Les particularités de ces réquisitions nécessiteraient des études spéciales.

Nous nous proposons, dans des articles ultérieurs, d'examiner quelques-unes de ces questions.

MALEZIEUX.

---

(1) Tribunal des Conflits, affaire Bailly, 17 novembre 1917 et 28 mai 1921.

(2) Interprétation de l'article 28 du Règlement d'Administration publique du 2 août 1877.

(3) Décret-loi du 28 mars 1934. Nous ne pensons pas que les règles de compétence fixées par le décret-loi du 29 novembre 1939 soient applicables en cette matière.

(4) Règlement d'Administration publique du 28 novembre 1938, article 37, alinéa 3.

(5) Cour de Cassation, 6 mars 1917.

(6) Les barèmes dont il s'agit sont, il est vrai, de nature réglementaire, mais leur examen par les Tribunaux est autorisé implicitement par l'article 39 du Règlement d'Administration publique du 28 novembre 1938.

(7) Décret-loi du 29 novembre 1939.

(8) Pour les réclamations relatives à l'usage ou à la propriété d'immeubles à usage d'habitation dont la valeur apparaît superieure à 500.000 francs, ou à des exploitations ou entreprises, la juridiction compétente est le Tribunal civil. C'est alors au prestataire qu'il appartient de saisir le Tribunal. L'instance débute par une tentative de conciliation devant le Président du Tribunal Civil.

(9) Art. 51 *bis* de la loi du 3 juillet 1877 (Loi du 27 mars 1906).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Institut agricole de l'Université de Toulouse. – *Examen d'entrée.* — Les épreuves d'admission à l'Institut agricole de l'Université de Toulouse auront lieu les vendredi et samedi 12 et 13 juillet à la Faculté des sciences. Rendez-vous à 8 heures 15 devant la porte de la Faculté des sciences.

Adresser les demandes d'inscription accompagnées de l'extrait de naissance à M. le Directeur de l'Institut agricole avant le 9 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fera la demande au secrétariat de l'Institut agricole, à la Faculté des sciences.

Les bacheliers sont admis sans examens. — Le diplôme d'Ingénieur de l'Institut Agricole confère aux étudiants français la dispense du baccalauréat pour l'inscription dans les Facultés des sciences en vue de la préparation à la licence ès sciences.

La préparation militaire supérieure, régulièrement organisée par l'autorité militaire, peut être suivie par les étudiants.

L'Institut est ouvert aux jeunes filles, qui, en plus de l'enseignement général, peuvent se spécialiser en certaines branches.

SOCIETE NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La S. N. C. F. a l'honneur d'informer le public qu'à partir du 20 mai 1940 et pendant toute la période des hostilités, les gares de : Marguerittes, St-Gervasy-Bezouce, Ledenon, Lafoux-les-Bains seront fermées au service des voyageurs.

Par suite de nécessités militaires de nouveaux trains de voyageurs seront supprimés a partir du Lundi 20 mai.

Renseignez vous dans les gares.

La S. N. C. F. a l'honneur d'informer le public que par suite des nécessités militaires, tout trafic ferroviaire sera provisoirement suspendu sur la section de ligne SOMMIERES (exclu) a GALLARGUES (exclu), à partir du 21 mai 1940.

En conséquence, les envois destinés a la gare d'Aubais ne seront, jusqu'à nouvel avis acceptés que livrables dans une gare voisine, ouverte au trafic et nommément désignée par l'expéditeur, sur la déclaration d'expédition.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD — **Nimes.** — Insuffisance d'affaires, pas de mercuriale.

HÉRAULT — **Montpellier.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Sète. — Insuffisance d'affaires pas de cote.

Béziers. — Insuffisance d'affaires pas de cote

Olonzac. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Saint Chinian. — Insuffisance d'affaires pas de cote.

Narbonne. — Insuffisance d'affaires pas de cote.

Lézignan. — Insuffisance d'affaires, pas de cote

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Les affaires ont été assez actives ces jours derniers, aussi bien en crus classés, bourgeois, qu'en vins ordinaires. Les vins vieux rouges ont été également très recherchés, soit en fûts, soit en bouteilles.

Les vins blancs ont eux aussi, une bonne demande.

ALGÉRIE. —

Alger. — *Vins rouges* : 10° à 10°5 12 à 13 francs le degré

Vins blancs : Blanc tache 1er 2me choix 12 fr. le degré. Blanc de blanc Affaires insuffisantes

Transactions rares Acheteurs réservés.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 . GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Soufradhère

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte »**.

Avec le **SOUFRADHÈRE,** en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

La découverte a pour base un malaxage intense enrobant de plusieurs mouillants, scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini", **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre. Le fait est d'ailleurs notoire ; **SOUFRADHÈRE** surclasse les autres soufres.

Société Industrielle et Financière de France

SINFRA

Villa "Hélios" Bd de Genève
BÉZIERS

Le MOTOCHENILLE

Licence VERMOREL, construit spécialement pour la Viticulture depuis 1929, est le seul tracteur puissant qu'une femme ou un enfant conduit en pleine végétation sans fatigue, sans risques, en travaillant sans dégâts toute la largeur d'un seul passage avec 4 ou 6 versoirs. 66 ou 80 centimètres de large.

5 fr. de combustible à l'hectare.

Renseignement, 48, Chemin Feuillat, LYON

SEMOIRS DISTRIBUTEURS

Brevetés Viticulture - Agriculture

Le CHANTEJOT (à disque projecteur unique)

Modèles spéciaux pour **Vignobles** et **Maraîchers**,
à voie de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10

Epandage des engrais à la VOLÉE, en BANDES ou en LIGNES dans les rangées de CEPS

Le CHANTECOQ à doubles peignes

sans chaine — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITÉ d'épandage

Demandez PRIX et NOTICE à :

Éts SIRAGA, Constructeurs à CHATEAUROUX (Indre)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence,
N'engorgeant pas les appareils,
Ne s'altérant pas,
Le meilleur marché et le plus économique.
C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec,
il est préparé par la Société des

Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant au Siège Social :

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-35, Marseille — Téléphones 2-16 et 6-66 — Télégr. SULFUROL-ARLES

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(Construction française)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Graines, Os Verts, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE SANS HACHAGE PRÉALABLE

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis^ts MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

En traitement de Printemps

un seul insecticide, le

QUASSIATERPEN

(*Marque déposée*)

0.16 pour cent de Quassine de Quassia Amara de la Jamaïque
dans une solution d'alcools et de carbures terpéniques sulfonés

Le Quassiaterpen combat efficacement,
préventivement et curativement, les
attaques des divers pucerons des arbres fruitiers :
pucerons verts du pêcher, etc..., etc...

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques

40, rue des Carmes — DAX (Landes)

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

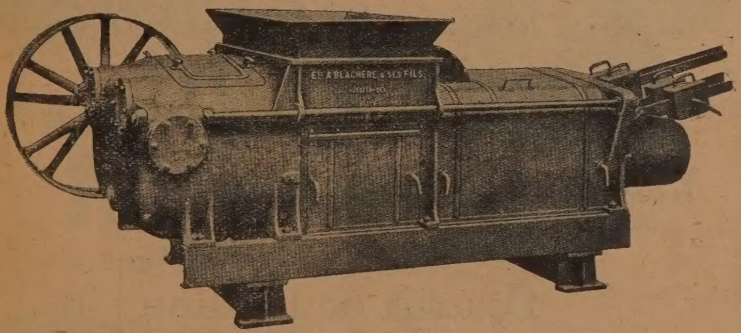
Société anonyme au capital de 6.300.000 francs

69, Boulevard F.-Mistral, BEZIERS — Tél. 6-14 [Usines à HUSSEIN-DEY

les plus puissantes Usines du monde pour la fabrication du matériel vinicole présentent de véritables nouveautés

LE PRESSOIR CONTINU 1940

Tous débits — sur pieds ou sur roues — avec ou sans moteur



LIVRAISON GARANTIE

Pressoirs hydrauliques — Super-égrappoirs centrifuges

Pompes à vin et à vendange — Fouloirs-Pompes — Emietteuses

Egouttoirs — Auto-Vinificateur Ducellier Isman

pour le remontage automatique des moûts

MATERIEL D'HUILERIE — POMPES "RECTA" pour puits profonds

Plans, devis, catalogues et renseignements gratuits sur demande

MILDIOU

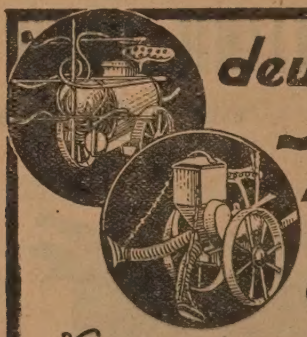
Protégez vos vignes et vos raisins, en poudrant à la

POUDRE CHEFDEBIEN

s'adresser à :

Société des Usines de Prades et de Maillole

2, Rue de la Paix - PERPIGNAN



deux inséparables...

LE RENOVEX

et L'AQUILON

au service de vos vignes

Finesse de pulvérisation.

Puissance de projection.

Douceur de traction.

VERMOREL

VILLEFRANCHE *(RHÔNE)*

« SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000 de francs »

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE

NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE !

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

"Nectar"

(Breveté S.G.D.G.) (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

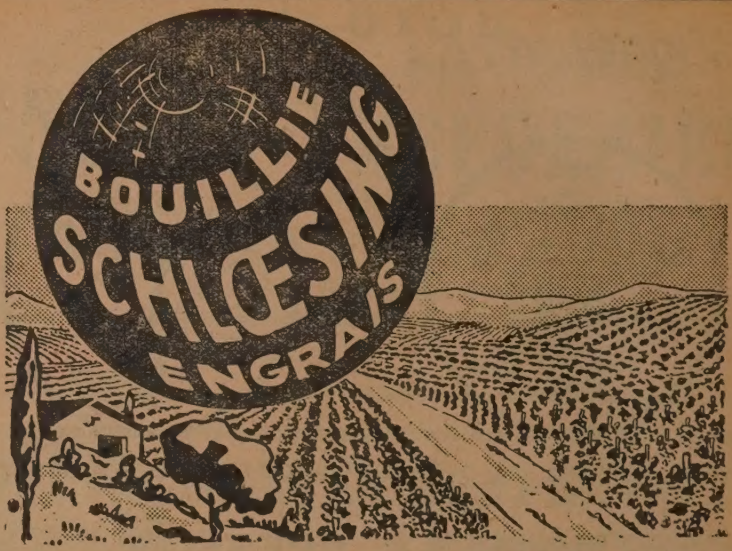
Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

CUPROSTÉATITE

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le **Doryphore**

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.